CREPEIRA

CRE-06

Manual de Instrução
Manual de instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de garantía

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto co qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

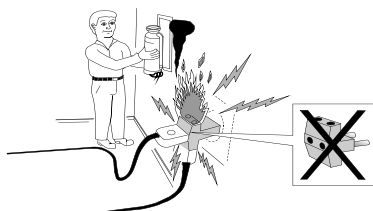
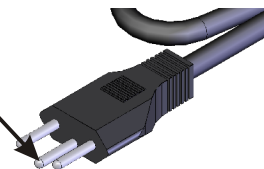
Verifique se a voltagem do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

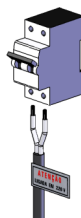
- instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- antes de utilizar o equipamento retirar a película de PVC que protege o aço inox;
- verificar se a voltagem da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos;

- Não remova o pino central do plug;
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

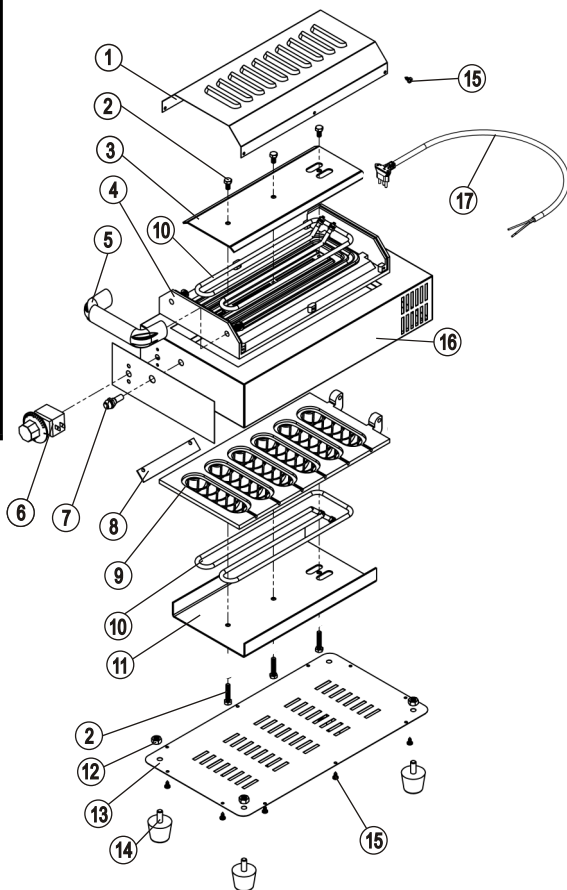
DISJUNTOR

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Voltagem	Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
127 V MONO	20A	2,5mm²
220V MONO	10A	1,5mm²

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

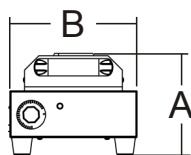
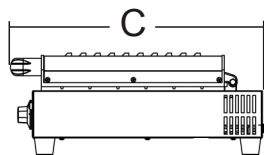
Condutores conforme norma NBR 5410

4. DESCRIÇÃO DOS COMPENTES

Item	Descricção	Códigos	
		CRE-06 220V	
1	Fechamento Super	16201	000
2	Paraf. Sext M6x20	617	000
3	Conj. Estrutura	9980	000
4	#Base Superior	15804	000
5	Puxador	14615	000
6	*Termostato	9946	000
7	*Sinaleira	9899	000
8	Proteção bulbo	15799	000
9	#Base Inferior	15803	000
10	Resistência	15802	000
11	Proteção	15798	000
12	Porca Sext M8	447	000
13	Fechamento Inf	15801	000
14	Pé Borracha	12038	000
15	Paraf AA c/pan 4,2	5643	000
16	Estrutura	15795	000
17	Cabo elétrico	00956	000

Base Superior Teflon código 16369
Base Inferior Teflon código 16370
*Sinaleira 127V código: 9902
*Termostato 127V código: 10005

Atualizado: 21/08/12

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS

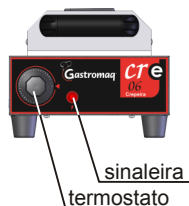
Modelo	Capacidade	Dimensões mm (AxBxC)	Peso	Potência Instalada	Consumo médio	Consumo máximo
CRE-06	6 crepes	172x221x440	7,5 kg	1500 W	1kWh	1,5kWh

INSTRUÇÕES DE USO

1) Antes de utilizar o produto retire a proteção de PVC que reveste o Aço Inox;

2) conecte o plug na tomada certificando-se que a voltagem de seu equipamento seja a mesma da rede elétrica;

3) gire o manípulo do termostato;

4) a sinaleira indica o processo de liga e desliga do termostato (o termostato controla a temperatura do equipamento, ligando e desligando as resistências);

5) o equipamento deve estar pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos a temperatura máxima 320°C antes da primeira operação.

RECEITA

INGREDIENTES:
3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de leite
3 ovos
1 pitada de sal (a gosto)
1 pitada de açúcar (a gosto)
1 colher de sopa de fermento químico
1 colher de sopa de óleo de soja

MODO DE PREPARO:
Coloque todo os ingredientes no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.

RECHEIO:
Utilize ingredientes de sua preferência para rechear os crepes, como: queijo mussarela, presunto, banana com canela, goiaba, salsicha, chocolate, etc.
Assar em temperatura média de 200°C.

Rendimento: 18 crepes por receita

LIMPEZA

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

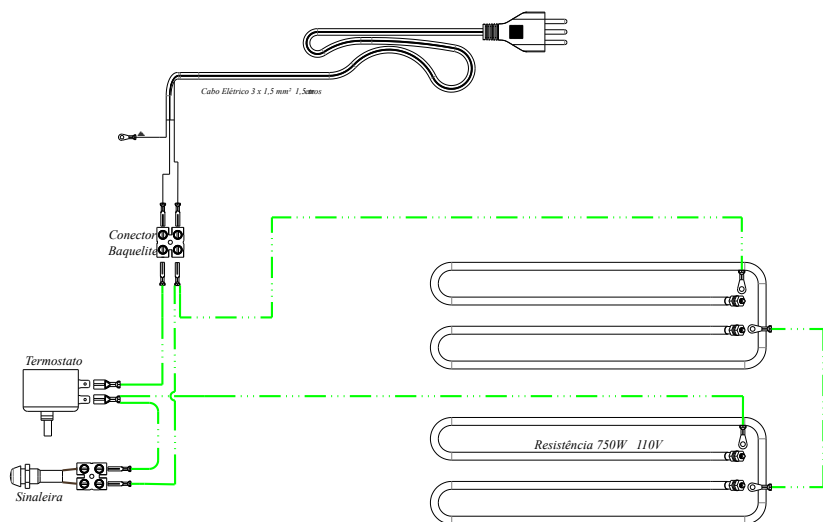
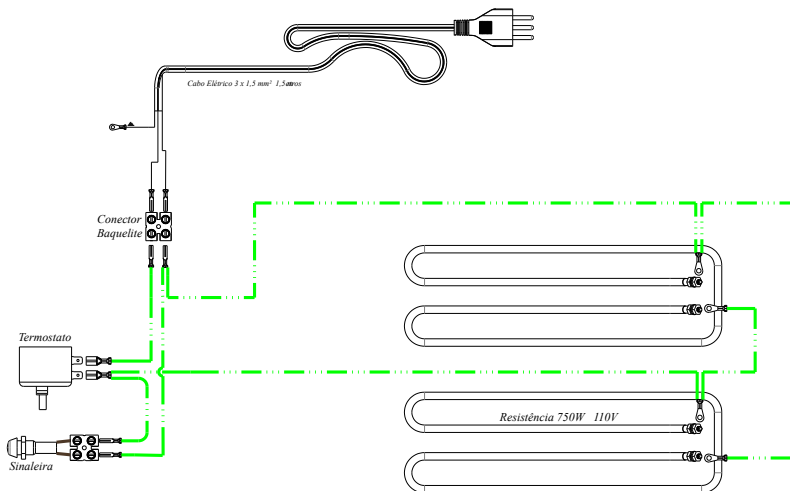
A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

MANUTENÇÃO

Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

Deve-se assegurar que crianças não brinquem com o aparelho.

Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

ESQUEMA ELÉTRICO 220V

ESQUEMA ELÉTRICO 110V

PROCEDIMENTO PARA TROCA TENSÃO

Para alterar a voltagem de seu equipamento é necessário substituir a sinaleira e alterar o esquema elétrico conforme a voltagem desejada.

VERSIÓN EN ESPAÑOL

PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, GASTROMAQ.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local.

Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.

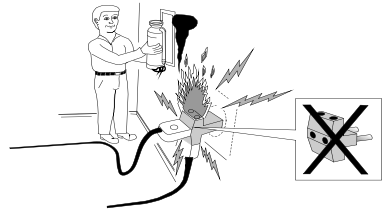
Asegúrese de que el voltaje de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).

Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Instale su chapa en un área muy aireada, de modo que se eliminen los gases provenientes de la combustión;
- deje un espacio de por lo menos 15cm entorno del equipamiento;
- no haga la instalación próxima a materiales combustibles, no use ni guarde productos inflamables cerca del equipamiento;
- partes metálicas son conductoras de calor, por lo tanto, antes de iniciar cualquier mantenimiento observe si el equipamiento está completamente frío;
- antes de utilizar o equipamento retirar una Película de PVC que esta protegendo Aço inox;
- verificar se la voltagem da Rede Eléctrica es la misma del equipamiento.

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- Nunca utilice cables alargadores ni adaptadores para conectar el equipo;

Cable de tierra

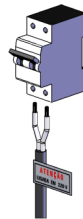
El cable de tierra deve ser intalado.

Si no hay conexión tierra en su red electrica, preguntar a un especialista para realizar la instalación.

**Cabo terra disponível apenas para equipamentos distribuídos fora do território nacional.*

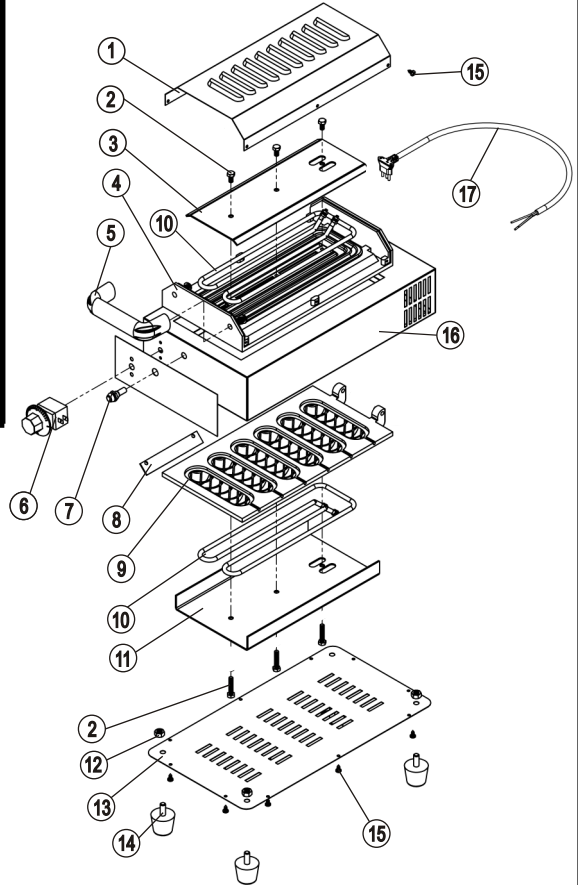
DISJUNTOR

Es importante tener un disjuntor instalado en su red electrica como se sugiere en la tabla siguiente. Es necesario contratar a un electricista profesional, cualificado y su confianza para hacer el cableado.

Voltaje	Disjuntor	Sección del conductor
127 V MONO	20A	2,5mm²
220V MONO	10A	1,5mm²

Disjuntores según la norma NBR NM 60898.

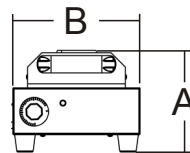
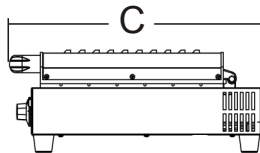
Sección del Conducto según la norma NBR 5410

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPENTES

Item	Descripción	Códigos	
		CRE-06 220V	
1	Cierre	16201	000
2	Tornillo M6x20	617	000
3	Conj. Estructura	9980	000
4	#Base Superior	15804	000
5	Manejar	14615	000
6	*Termostato	9946	000
7	*Lámpara	9899	000
8	Protección	15799	000
9	#Base Inferior	15803	000
10	Resistencia	15802	000
11	Protección	15798	000
12	Tuerca M8	447	000
13	Cierre	15801	000
14	Pie de goma	12038	000
15	Tornillo c/pan 4,2	5643	000
16	Estructura	15795	000
17	Cable eléctrico	00956	000

Base Superior Teflon código 16369
Base Inferior Teflon código 16370
*Lámpara 127V código: 9902
*Termostato 127V código: 10005

Atualizado: 21/08/12

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Modelo	Capacidad	Dimensiones mm (AxBxC)	Peso	Potencia Instalada	Consumo médio	Consumo máximo
CRE-06	6 crepes	172x221x440	7,5 Kg	1500 W	1kWh	1,5kWh

INSTRUCCIONES DE USO

1) Antes de utilizar el producto, retire la capa protectora de PVC de lo acero inoxidable;

2) conectar el enchufe en la toma, asegurarse de que la tensión de su equipo es el mismo que la red eléctrica;

3) girar el mando del termostato;

4) la lámpara indica el proceso de encendido y apagado del termostato (el termostato controla la temperatura del equipo);

5) el equipo debe ser pre-aquecido durante unos 15 minutos la temperatura máxima 320 ° C antes de la primera operación.

RECETA

INGREDIENTES:
3 tazas de harinha
2 tazas de leche
3 huevos
1 pizca de sal (al gusto)
1 pizca de azúcar (al gusto)
1 cucharada de levadura
1 cucharada de aceite

MODO DE PREPARACIÓN:
Ponga todo los ingredientes en la licuadora y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.

RELLENO:
Utilice los ingredientes de su preferencia para llenar los crepes, tales como: queso mozzarela, jamón, plátano con canela, embutidos, chocolate, etc.
Cocine en temperatura media de 200 ° C.

Rendimiento: 18 crepes por receta

LIMPIEZA

La limpieza de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no uso excesivo de agua para no dañar ningún componente eléctrico.

Para un funcionamiento correcto, este equipo debe estar instalado a temperatura ambiente entre 5 ° C a 25 ° C.

Este equipo no se debe limpiar con un chorro de agua.

La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.

MANUTENCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable especial disponible del fabricante o servicio técnico autorizado, con el fin de prevenir accidentes.

Debe asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.

Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en las leyes locales y nacionales.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94Kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Etiqueta do produto

Etiqueta del producto